

no image

## Klima

Auf den Winter, geprägt von häufigen Niederschlägen und Temperaturrückgängen, folgte ein nicht allzu mildes Frühjahr. Insbesondere von Ende April bis in die erste Junihälfte sorgte häufiger, wenn auch nicht üppiger Regen für eine frühe und kräftige vegetative Entwicklung der Reben. Der Sommer war ab Juli warm und geprägt von guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. Morgennebel und schöne sonnige Tage im Oktober und in den ersten Novembertagen sicherten eine perfekte Entwicklung der Edelfäule und machten es möglich, einen Wein von interessanter aromatischer Ausrüstung zu produzieren. Die Lese begann etwa Mitte Oktober mit Traminer, setzte sich fort mit Riesling, Sauvignon Blanc und Sémillon und endete Anfang November mit Grechetto.

## Weinbereitung

Die Trauben stammen von Weinbergen des Castello della Sala in Quoten zwischen 200 m und 450 m mit Tonböden, die reich an Meeresfossilien sind. Die Trauben wurden auf jedem Weinberg von Hand in mehreren Durchgängen gelesen, je nach ihrem Zustand. Nach dem Transport in die Kellerei wurden sie einer weiteren Selektion auf einem Sortierband unterzogen, bevor sie ohne Entrappen schonend zerdrückt wurden. Nach dem Pressen durchlief der Most eine Gärungsphase von 18 Tagen bei einer Temperatur von etwa 17 °C. Der so gewonnene, noch süße Wein wurde in Barriques aus französischer Eiche (Alliers und Tronçais) umgefüllt, in denen er sechs Monate reifte, bevor der Ausbau für weitere zwei Jahre in Stahl fortgeführt wurde.

## Geschichte

Der Muffato della Sala wird aus Trauben gewonnen, die mit *Botrytis Cinerea* befallen sind und Ende Oktober, Anfang November gelesen werden, damit die Morgennebel die Entwicklung dieser "Edelfäule" an den Trauben noch verstärken. Die Edelfäule reduziert den Wassergehalt der Beeren, konzentriert den Zucker und befördert die Entwicklung von Aromen, so dass der Muffato della Sala einen harmonischen und unverwechselbaren Geschmack gewinnt. Der erste produzierte Jahrgang war 1987 und setzte sich aus Sauvignon Blanc (50%), Grechetto (30%) und Drupeggio (20%) zusammen. Die Cuvée wurde später mehrfach verändert, bis sie den jetzigen Stand erreichte. Muffato della Sala ist ein faszinierender Wein, Ausdruck eines einzigartigen Terroirs, und wird in äußerst begrenzter Menge erzeugt.



## Verkostungsnotizen

Der Muffato della Sala 2016 präsentiert sich in leuchtendem intensivem Goldgelb. An der Nase tief und komplex, prägnant sind die delikaten Noten von Pfirsich, getrockneter Aprikose und Safran. Am Gaumen ist der Wein umhüllend, süß, aber nicht zu süß, mit einem Hauch von Jod und ausgesprochen langer Persistenz. Ausgewogen schon als Jungwein, ist er doch zur Alterung bestimmt, die seine Komplexität und sein Aroma noch erhöhen werden.